

## Pesto bazyliowe z masłem orzechowym



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>bazylia świeża</b>	2 drzewka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>parmezan starty</b>	3 łyżki
<b>masło orzechowe</b>	2 spore łyżki
<b>oliwa</b>	5 - 6 łyżek
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Propozycja na bardzo aromatyczne i smaczne pesto z dodatkiem masła orzechowego - idealne do makaronu :)

#### PRZYGOTOWANIE:

Do rozdrabniacza wkładamy osuszone listki bazylii, 2 przekrojone ząbki czosnku i 2 łyżki oliwy z oliwek - wszystko miksujemy przez chwilę do momentu delikatnego rozdrobnienia ziół.

Następnie dodajemy parmezan, masło orzechowe oraz pozostałą część oliwy z oliwek i miksujemy dla dobrego połączenia wszystkich składników, ale nie powstania jednolitej papki.

Całość doprawiamy solą morską oraz świeżo zmielonym, czarnym pieprzem.

Gotowe pesto z masłem orzechowym idealnie komponuje się z makaronem ugotowanym al dente.

Życzę smacznego! :)